

黒糖ブレッド



● 商品説明

黒糖風味のきいた食パンです。バターをたっぷり塗ってトーストするとおいしいです。

● 使用材料

黒糖ブレッド230 …… 4個
 バター …… 適量

【2斤型】

内寸：25.5×12×12.5
 底寸法：24.5×11.5

● 発酵条件

温度 …… 32 °C
 湿度 …… 75 %
 時間 …… 90 分

● 焼成条件

デッキオーブンの場合

上火 …… 180 °C
 下火 …… 220 °C
 時間 …… 40 ~ 45 分

コンベクションオーブンの場合

温度 …… °C
 時間 …… ~ 分

↓
 解凍する



リターダー（0～2℃）で一晩または室温で120～150分解凍する

↓
 成型する



解凍した生地を丸めて、それを楕円形にする

↓
 発酵させる



楕円形にした生地を型に4つ入れ、ホイロへ入れる

↓
 焼く



生地が一番高いところが型から1～1.5cm位でる位までホイロをとる

↓
 仕上げ



ハサミで上をカットする



カットしたところにバターを絞り焼成する



窯からでたらすぐに型からはずし、再びカット部分にバターを少し絞る